

TÓTH SÁNDOR LÁSZLÓ*

A fahordó történetéből

Frecskay János 1912-ben kiadott „A mesterségek szótára” c. könyvében mintegy ötven kézműves szakmát ír le. Ennek alapján bevezetőként igyekeztem arra irányul, hogy a famegmunkáló szakmák között elhelyezzem a hordókészítőt. Az ács főleg fejszével, szekercével farag, ácsolt faszervezeteket, pl. háztetőt készít. Az asztalos már finomabb megmunkálást végez: fűrészsel, gyalul, fűrőt használ, ajtót, ablakot, bútort készít. A hordókészítő, a kádár, mind az ács, mind pedig az asztalos alapszerszámaikat használja.

FAABRONCSÚ HORDÓ, FAHORDÓ

A faabronccsal jellemzett hordó több, mint 18 évszázadon át a legelterjedtebb használatú borosedény volt. A mai Anglia, Német- és Magyarország területén végzett ásatásokból, 1.–2. századi római katonai táborokból főleg tűlevelű (fenyő)fa hordókat, ill. ezek maradványait találták meg. Ezeket gyantatartalmuk miatt kedvelték. Ilyenek a lucfenyő (*Picea excelsa*) a jegenyefenyő (*Abies alba*) a vörösfenyő (*Larix decidua*), a fekete fenyő (*Pinus nigra*), valamint az aleppói fenyő (*Pinus halpensis*). A fenyőfélék előnye volt még a könnyű megmunkálhatóság (hasítás, hajlítás).

A tölgyfa (*Quercus sp.*) mint hordó alapanyag jóval később vált uralkodóvá. Tudjuk, hogy a bor minden hordó fájából, tárolása során ízanyagokat extrahál, így a fenyőhordókból több-kevesebb gyantaízt vettek fel a borok. Gondoljunk itt a görög rezinát borra, amelynek a mustjába ma is beleteszik az aleppói fenyő gyantáját 5–10% mennyiségben, ami érződik is a bor ízén, de ez nem a mi ízlésvilágunk.

A mediterrán vidékeken, főleg az Etna környékén, a mai Svájc déli, Ausztria keleti részén (Burgenland), hazánkban a Dunántúl nyugati részén a szelíd gesztenye is (*Castanea vesca*) kiterjedt erdőket alkotott. Ennek faanyaga, tulajdonságaira nézve a tölgyhöz áll legközelebb, csak nehezebben hasad. Amerika felfedezése után a 17. század elején **Jean Robin** először francia földre hozta be az akácot (*Robinia pseudoacacia*), amely az egész mai Közép-Európában elterjedt. Készítenek még hordót bükkfából (*Fagus silvatica*) és eperfából is (*Morus alba*). Manapság annak a körtepálínkáknak van rangja, amelyet eperfa hordóban tartottak, mert az íz mellett a sárga színanyagot is átveszi az ital és érettebbnek tűnik.

* Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium Vagyongazdálkodási Osztály, 1056 Budapest, Kossuth L. tér 11.

A hordó készítése során kezdetben a dongák összefogásához fűz- (*Salix*) illetve mogyoróvesszőt (*Corylus avellana*), illetve fonatot, nyír vesszőt (*Betula*-félék) használtak. Ezekből a hordó testére igazodó gyűrűket formáltak, majd gyékénnyel (*Typha latifolia*) vagy iszalaggal (*Clematis vitalba*) kötötték össze.

A rómaiak a fahordót inkább a bornak nagyobb távolságra való szállítására használták, mivel ez az agyagedényeknél és a bortömlőnél biztonságosabb volt.

Erre utal az Aquincumi Múzeumban őrzött 2. századi vörösfenyő hordó, amelynek egyik dongáján vámbélyegző is olvasható. A vasabroncsú hordó a 8–10. században terjedt el, használata a 19. századtól vált általánossá.

A HORDÓ KÉSZÍTÉSE

Hazánkban a hordókészítéssel foglalkozó iparosok neve: bodnár, pintér, de leginkább kádár. Egyes települések hírét az ott dolgozó kádármesterek hordói emelték. Így volt a leghíresebb a gönci hordó, a szerednyei hordó, de ismert volt a bátaszéki, sőt a mecseknádasdi hordó is. A boroshordó palástját, „hasas” részét a dongák alkotják.

A dongákat megmunkálásuk, faragásuk közben vonószéken rögzítik. Szokásos kádárszerszámok: a vonókések, bárdok (szerkercék), fűrők, gyaluk. Az első magyarul megjelent szakkönyv megírására Frecskay János „A kádárság” címmel 1884-ben vállalkozott. Ebben leírja mind a fahordókat, mind pedig készítésük módját.

Borászati szempontból a hordó legjobb faanyaga a tölgy, mivel a jónak tartott bor aromaalkotó vegyületeihez a tölgy fája áll a legközelebb. Hatásában legkönnyebben érzékelhető a fenolvegyületek közé sorolható tannin (csersav). Azzal, hogy kicsapja a bor egyes fehérjéit, elősegíti tisztulását, fanyarságot, bársonyos jelleget adva a benne tárolt italnak. A száz éve elfelejtett, majd az 1980-as évektől újból divatba hozott barrique érlelés során a bor illat- és ízanyagát egészítik ki a dongákból kioldódó vegyületek (furmánok, laktonok, illófenolok). Ez a folyamat általában két évig tart.

A dongafát kétféle módon állítják elő: hasítással vagy fűrészeléssel, majd utána faragják. Hazánkban korábban a szlavón tölgy volt a legjobb, ma a mecseki, zempléni és Dráva menti tölgyesek adják a legjobb hordó faanyagot. Külön tudomány a dongák faragása, amelyet sablon segítségével végeznek, ahhoz, hogy a donga meghajlítva a hordóban végleges térgörbe alakját elnyerje és az edényt jól záróvá tegye.

A dongák vastagsága különösen fontos a transzporthordóknál, mivel a nagyság növekedésével a teli hordó tömege is megnövekszik, de a felület (elméletileg egy pont), melyen a hordó felfekszik, többé-kevésbé ugyanaz marad. Ebből következik, hogy az F cm² alig változó értékére a P erő (a hordó tömegének) növekedése olyan nyomást fejthet ki, hogy a terhet viselő dongát összeroppanthatja. Gondoljunk csak bele: Egy 200 literes borral töltött hordó felfekvő felülete $F_1=1,5$ cm², tömege $P_1=250$ kg. Ekkor a fára nehezedő nyomás 167 kg cm²-ként. A 800 literes fa söröshordó esetében ($P_2=950$ kg, $F_2=2$ cm²) ez már 475 kg nyomást jelent 1 cm² felületre. Ugyanakkor a tölgyfa rosttal párhuzamos nyomószilárdsága 550 kg/cm² (Szőke, 1963), ami átlagértéket jelent.

NAGYHORDÓK, DÍSZHORDÓK

Különlegességek és igen látványosak a nagyhordók. Az 1878-as nagykanizsai nagyhordót Gutman S. H. bornagykerekedő megrendelésére Striegel Alajos kádármester készítette a párizsi világkiállításra. A kiállításon az óriáshordó nagy feltűnést keltett azzal is, hogy csárdaként hat asztalnál fogadta a magyar borokat kóstolgatni kívánó vendégeket (Gajdos, 1993). Az 1800 akós (1000 hl) hordó nettó tömege 16 tonna volt. Az 1930-as évekből származik a budafoki, hasonlóképpen ezer hektoliteres nagyhordó, amely 1953-ig Budafokon, a Nagytétényi út 24. alatti pincében állt.

Érdekességek a díszhordók, amelyek egyes részeit szobrász- és fafaragóművészek készítették. Leghíresebb közülük is a lakatosinasból lett neves szobrászművész, Fadrusz János, id. Szabó István és Gudricza János. A legtöbb, egy helységben összegyűjtött, kereken félszáz díszhordó

Budafokon, a „pinceváros” sziklapincéiben gyűlt össze. Itt csodálható meg a világ ma is egyik legnagyobb űrtartalmú (1022 hl) töltőképes díszhordója, a Budafoki jubileumi díszhordó, amelynek díszítő faragását id. Szabó István Kossuth díjas művésznk készítette benczurfalvai műhelyében. A teljes feneket betöltő tölgyfalap kereken 18 m² felületű.

A Kossuth nagy emlékhordó 1948-ban készült a Palugyai borkereskedő cég megrendelésére id. Kóber Ferenc kádármesternél. Kossuth Lajos 1848. március 17-én a pozsonyi „Zöldfa” szálló erkélyéről (a Palugyai cég székházából) hirdette ki a magyar demokratikus kormány megalakulását. Ismert még a Széchenyi ovális emlékhordó Gudricza István fafaragó művésztől (1982). Léteznek olyan hordók is, amelyekből két-háromféle bor csapolható. Egy ilyen látható a keszthelyi Helikon Tanyamúzeumban.

Történeti érdekesség, hogy amikor 1948 júliusában a Gazdasági Főtanács határozatával létrehozott Állami Borforgalmi Rt. megkezdte a borgazdaság államosítását, a cég kezdeti rövidítése ABORT volt. De mivel a németül értő elvtársak is tudták, hogy ez a szó a német nyelvben árnyékszéket jelent, ABOFORT-ra változtatták a rövidítést.

HORDÓFAJTÁK ÉS ŰRTARTALMUK

Talán nem érdektelen, ha elmondom, hogy befogadó képességüktől és a benne tárolt, hordott – innen a hordó elnevezés – anyagtól függően hogyan használjuk: tároljuk, mozgatjuk a hordókat.

Hordófajták és jellemzőik

1. táblázat

Hordófajta	Me:	Befogadó képesség	Használati módja
Ászokhordó	Liter	800 – 15 000	Talpon fektetve tárolják
Transzporthordó	Liter	25 – 800	Fektetve tárolják és gurítják
Söröshordó	Liter	25, 50, 100, 200	Fektetve gurítják, állítva tárolják
Ipari hordó	Kg	50, 100, 200, 300	Állítva tárolják és gurítják

HORDÓKÉSZÍTÉS MAGYARORSZÁGON

A magyarországi fahordókészítés és a kapcsolódó mesterségek kialakulása, fejlődése a történelmi borvidékekhez, elsősorban Tokajhegyaljához, és már a római időkben Dél-Dunántúlhoz kapcsolható. A kádármesterség fejlődésében jentős szerep jutott Mária Terézia korában (18. sz.) az akkori Magyarországra betelepülő németajkú mestereknek, akik a későbbi kádárdinasztiák és kádárfalvak alapítóinak tekinthetők. Az országban a 19. század közepéig szinte kizárólag fahordókat használtak. Magyar sajátossággént említhető a tokaji borokhoz használatos, Gönc községben készített ún. „gönci hordó”, amelynek űrtartalma 136–140 liter volt.

A hordógyártás gépesítése az 1910-es években kezdődött. Ennek első példája az 1871-ben Hermann János kádármester által alapított Első Mechanikai Hordógyár volt Kőbányán a Szállás utcában, amelyet 1948-ban államosítottak. Ez időben 5 hordó- és dongagyár működött Magyarországon. Van Kőbányán Ászok utca is. Az 1955. évi minisztertanácsi határozat a fatakarékosság érdekében a fa söröshordóknak alumínium hordókkal, az ászokhordóknak üveg- és betontárolókkal helyettesítését írta elő. Ennek hatására a söröshordógyártás az 1960-as évek közepén megszűnt, s az ipari hordógyártás mellett a hordógyár fő profilja mindinkább az export boros (transzport)hordók gyártása lett.

A hordógyár 1976 elejéig Budapesten, Kőbányán a Liget és a Szállás utcai üzemekben működött. A főváros tehermentesítését, a vidéki iparfejlesztést célul kitűző 118/1964 sz. Gazdasági Bizottsági (GB) határozat a Liget utcai üzemnek vidékre telepítését írta elő. Ennek végrehajtásaként 1976 elején Cegléden a Fűrész-, Lemez és Hordóipari Vállalat (FÜRLEMHO) új, magas szinten

gépesített fűrészüzeme vertikumaként világszínvonalon álló hordógyárat helyeztek üzembe, s ezzel egyidejűleg a Liget utcai üzemet megszüntették. A Szállás utcában továbbra is ipari és ászokhordó, valamint fagyapot készült. A ceglédi üzem akácfából 1979-ben 33 900 db 500 literes boroshordót gyártott, s ezzel Közép-Európa (s talán Európa) legnagyobb hordógyárává vált.

A fahordó gyártására néhány 1984. évi adat

2. táblázat

Fahordó gyártás összesen	175 723 hl
Ebből boros, söröshordó	173 214 hl
Ászokhordó	1 955 hl
Egyéb hordó	554 hl

Az export ugyanebben az évben: 30 000 db 500 literes transzporthordó volt, mintegy 150 ezer hektoliter borral együtt a Szovjetunióba. Ez utóbbi akkor a 240 ezer hl összes hordós borexportnak több, mint 60%-át tette ki.

Hordókészítéssel ebben az időszakban nagyobbbrészt két cég foglalkozott: a Fűrész-, Lemez- és Hordóipari Vállalat említett ceglédi és budapesti, Szállás utcai gyára, valamint a Budapesti Kádár és Faipari Szövetkezet Pesterzsébeten.

Befejezésül még egy érdekesség: Magyarországon 1974-ben adták át a legnagyobb boroshordót, amely **Borsodi István** hordógyári igazgató-főmérnök tervei alapján készült. Hossza 6,14 m, fejtátmérője 4,70 m, hasi átmérője 5,80 m. A 102 300 literes óriáshordó készítéséhez a mecseki és somogyi erdőkből kitermelt 161 m³ jó minőségű ún. szlavóntölgy rönköt használtak fel. Az alátéteken fekvő hordót 18 db, 4 tonna összes tömegű acélabroncs tartja össze. Az egyik fenék feletti ún. álfenéken id. Szabó István Kossuth díjas szobrászművésznak Tokaj-hegyaljai szüretet ábrázoló domborművét helyezték el. A hordó Budapesten a Hungarovin Rt. Sörház utcai borpincéjében található. Borkóstolás előtti vagy közbeni megtekintésre ajánlom.

FELHASZNÁLT FORRÁSOK

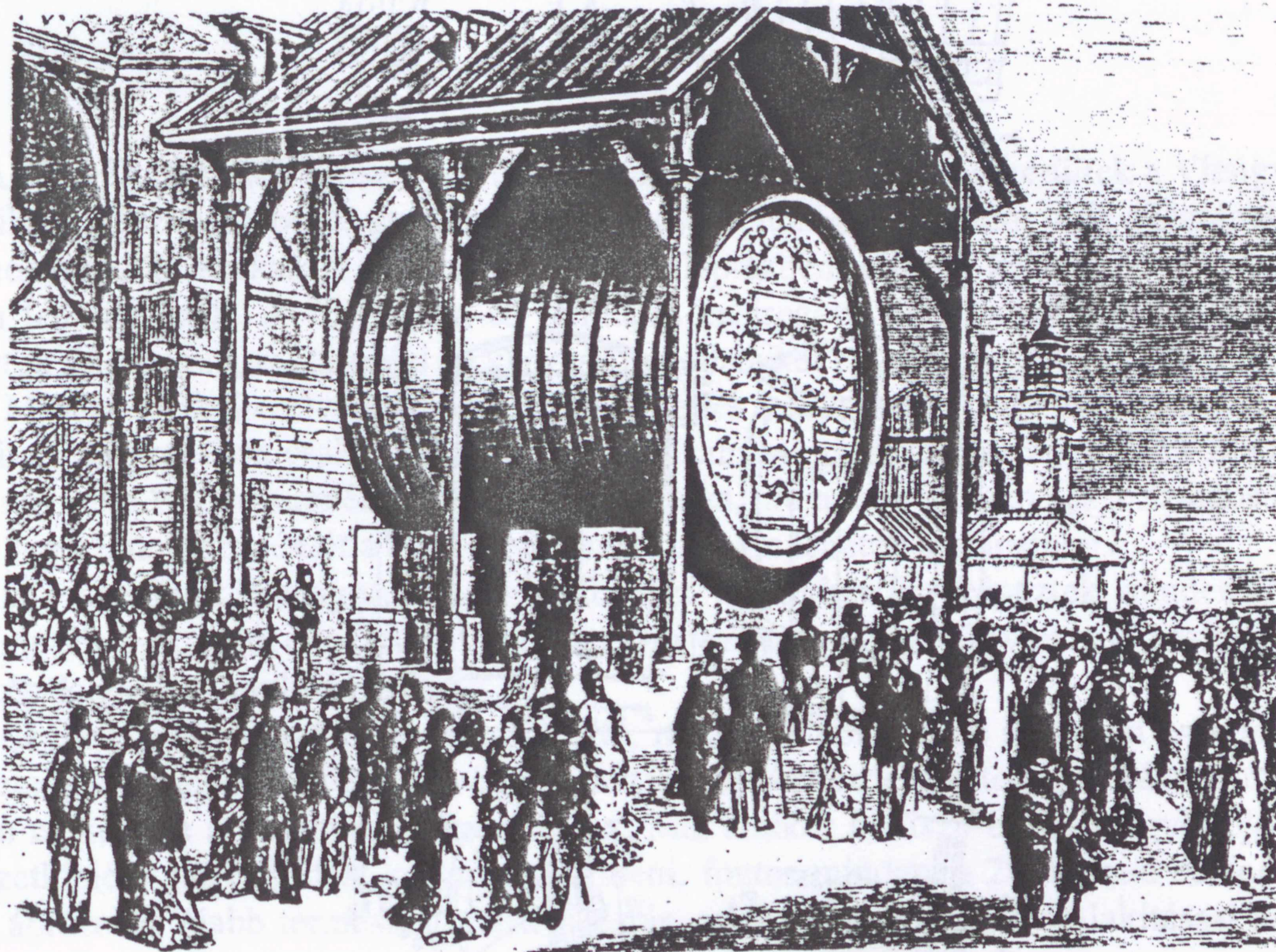
- Csoma Zsigmond (1999):* Szent Vincétől Szent János poharáig. Magyar történelmi borkalendárium örökidőre. Centrál Európa Közhasznú Alapítvány, Budapest: 203–215.
- Frecskay János (1912):* Mesterségek szótára. I. rész. Ötven iparág leírása. Hornyánszky Viktor császári és királyi udvari könyvnyomdája, Budapest (Nap kiadó, 2001).
- Gajdos Gusztáv (1993):* A magyar ipar a világkiállításokon, in: A magyar kiállítások és vásárok 150 éve. Hungexpo Rt. (p.n.).
- Halász Aladár (1982):* Fafeldolgozás, in: Magyar erdőszet 1954–1979 (Szerk.: *Keresztesi Béla*) Akadémiai Kiadó, Budapest: 235–236.
- Hargitai László (2000):* Fűrészipari feldolgozás, in: Faipari kézikönyv (Szerk.: *Molnár Sándor*), Faipari Tudományos Alapítvány. Sopron: 175.
- Külkereskedelmi statisztikai évkönyv 1984 (1985): Központi Statisztikai Hivatal, Budapest.
- Mercz Árpád (2000):* A boroshordó. Hermész Kör, Budapest: 18–37, 87–94, 100–101.
- Pál István (1976):* Csomagolóeszközök gyártása, in: Faipari kézikönyv (Szerk.: *Lugosi Armand*), Műszaki Könyvkiadó. Budapest: 892–895.
- Szőke Balázs (1963):* Hordógyártás, in: Faipari Kézikönyv (Szerk.: *Szabó Dénes*), Műszaki Könyvkiadó, Budapest: 707–716.
- Tóth Sándor (2001):* A fafeldolgozás 1945 után. Fejezetek a fa-, bútortipar történetéből 1945-től az ezredfordulóig Magyarországon. Agroinform, Budapest: 56–58.

Famegmunkáló szakmák és jellemzőik

3. táblázat

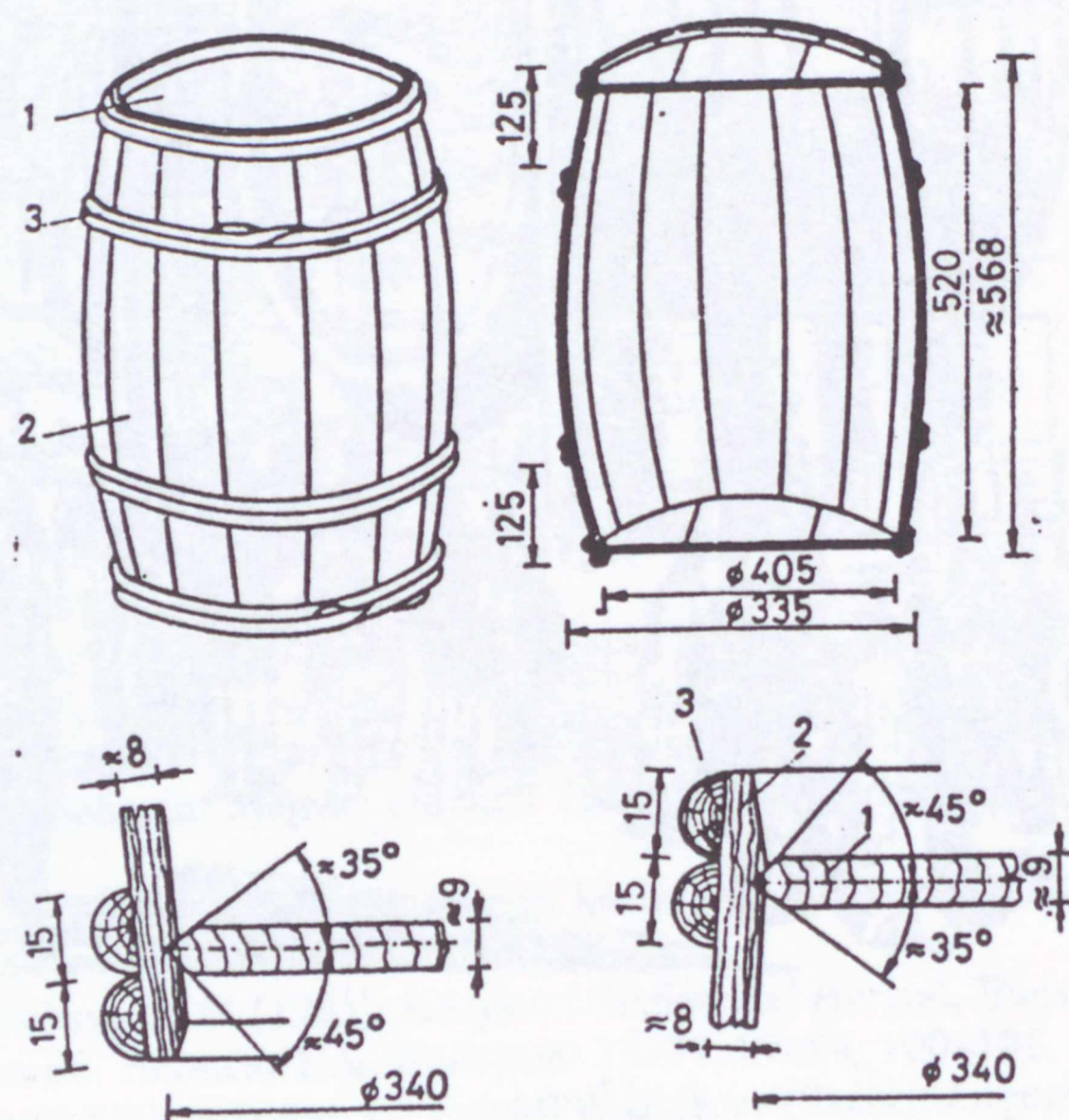
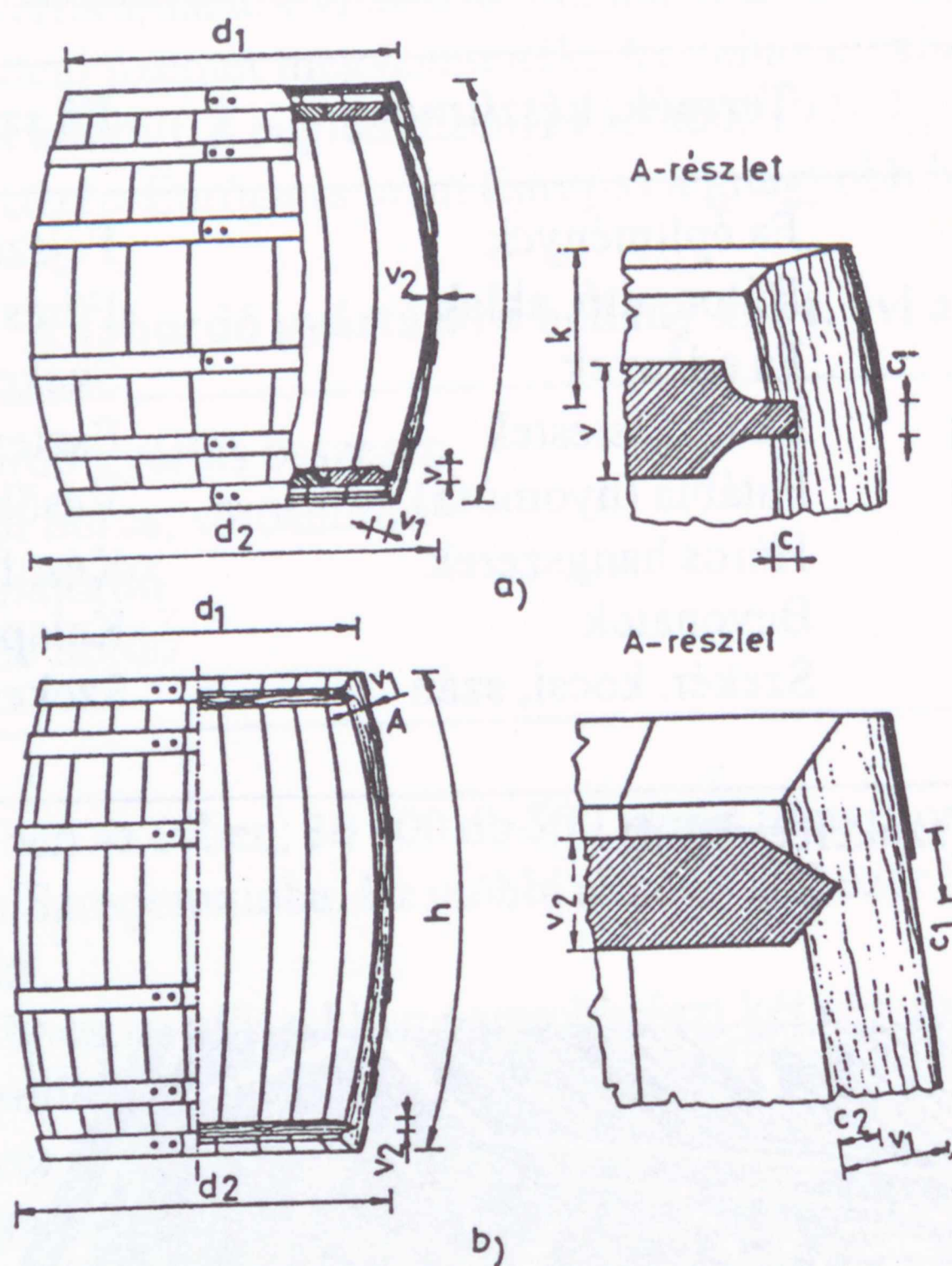
Szakma	Termék, készítmény	Fő szerszám
Ács	Fa építmények	Fejsze, szekerce
Asztalos	Bútor, ajtó, ablak	Fűrész, gyalu, véső, fűrő
Kádár (bognár)	Fa edények	Szekerce, gyalu, fűrő
Faesztergyályos	Fa forgástestek	Esztergapad, -kések
Fametsző	Fatábla (nyomófa)	Vésők
Hegedűműves	Húros hangszerek	Kés, fűrész, gyalu, fűrő
Kárpitos	Bevonatok	Kalapács, olló, fogó, tű
Kerékgyártó (bognár)	Szekér, kocsi, szán	Szekerce, eszterga, fűrő

Forrás: Frecskay, 1912 (szekerce=bárd)



1. ábra:

A 100 000 literes magyar hordó az 1871. évi párizsi világkiállításon (Gajdos, 1993).



2. ábra:
Hordófajták: a) bor- és gyümölcslészállító hordó, b) élelmiszeres és vegyipari hordó,
c) vajashordó (Pál, 1976)